LMT100/LMT110/LMT121 – 媒体に対する適合機種

下記のリストは媒体適合試験によるものです。機種選択にご利用いただけます。(●印が適合機種)

注) ご使用の媒体に何の制限も無くアプリケーションに適しているかどうかを必ず実際にテストしてお使い下さい。

LMT121にマークされている媒体は工場出荷時の設定における適合を示します。

LMT121は必要に応じて感度調整が可能です。詳しくは取扱説明書をご参照下さい。

媒　体	LMT100	LMT110	LMT121	備　考
アイスクリーム			●	
赤ワイン	●			
アセトン	●			
アドヴォカート(エッグリキュール)(20% Vol)	●			
亜麻仁油		●		
アルコール(40% Vol)	●			
エタノール(94% Vol)	●			
エマルジョン(クーラント)	●			
オリーブオイル		●		
オレンジジュース	●			
果実濃縮物	●			
牛乳(脂肪分1.5%)	●			
牛乳(脂肪分3.5%)	●			
クーラント(自動車用)			●	
グラニュー糖		●		
グリース		●		
クリーム(12%)	●			
クリーム(30%)			●	
クリームチーズ	●			
グリセリン	●			
ケチャップ	●			
合成油(5W40)		●		
コーヒー粉(豆を挽いたもの)				LMT121の感度調整にて
コーヒー豆				LMT121の感度調整にて
コーヒー用ミルク		●		
コーラ	●			
ココアパウダー		●		
胡椒(粉末)		●		
粉砂糖		●		アプリケーションテスト必要
小麦粉		●		
コンデンスミルク　7.5%	●			
サラダドレッシング(ハーブ)	●			

サラダドレッシング（ヨーグルト）	●			
サワークリーム	●			
塩		●		
ジャム（アプリコット）	●			
ジャム（ストロベリー）	●			
シャンプー	●			
シュガーシロップ			●	
樹脂ペレット（PP）		●		細かさによる
シロップ（フルーツ）	●			
酢（5%の酸性）	●			
石油（15W40）		●		
石膏		●		
セメント		●		
全卵（液状）	●			
茶葉（ドライ）				LMT121の感度調整にて
チョコレート（約40℃）			●	粘度による
ディーゼル		●		
低脂肪凝乳チーズ	●			
トマト濃縮物	●			粘度による
菜種油		●		
バーベキューソース（ホットペッパーソース）	●			
バター（加塩/無塩）			●	粘度による
バターミルク	●			
蜂蜜			●	
バニラ濃縮物	●			
歯磨き粉（ペースト）			●	アプリケーションテスト必要
パラフィン油（ホワイトオイル）		●		
パン生地（既製）	●			
ビール	●			
ビネガーエッセンス	●			
ひまわり油		●		
日焼けローション	●			
ヘーゼルナッツヌガークリーム（約40℃）			●	
ベンジン（特別なクリーニング用石油ベンジン）		●		
ホイップクリーム（30%、スプレー缶入り）				LMT121の感度調整にて
ボディーローション	●			
マーガリン			●	粘度による
マジパン		●		粘度による

マスタード	●			粘度による
マッシュポテト（粉末）		●		
マヨネーズ		●		
水（塩水）	●			
水（海水）	●			
水（蒸留）	●			
水（水道水）	●			
ムース（赤ワイン）	●			
ムース（チョコレート）			●	
ヤシ油		●		粘度による
ヨーグルト（フルーツ）	●			
ヨーグルト（プレーン）	●			
ラム（54% Vol）	●			
卵黄			●	
卵白	●			
林檎ジュース	●			
レバーソーセージ	●			
レムラード（タルタルソース）	●			
レモンエッセンス	●			
蝋燭のロウ（液体）		●		
CIP溶液	●	*)		

*) 頻繁なCIP洗浄の場合はLMT110は「媒体有り」のようにスイッチします： OUT1 = ON / OUT2 = OFF （CIP洗浄工程を検出）